



## 1. УХОД ЗА ПОСУДОЙ

**BergHOFF<sup>®</sup>**  
Israel

Перед использованием новую посуду следует вымыть горячей водой с добавлением жидких моющих средств для удаления оставшейся от производства грязи и смазки. Средство нужно нанести мягкой губкой на поверхность посуды, оставить на 5 минут, после чего смыть водой.

При необходимости повторить 2–3 раза. Сковороду высушить после мытья, смазать всю поверхность небольшим количеством масла и нагреть, затем сковороду остудить и вымыть.

В дальнейшем посуду рекомендуется мыть мягкой губкой или салфеткой с любым мягким моющим средством. Крышку с термодатчиком запрещается мыть в посудомоечной машине! Для сохранения блеска посуду необходимо сразу же после мытья вытереть насухо.

Сильные загрязнения можно удалить с помощью жидкых чистящих средств для нержавеющей стали. Для удаления остатков пригоревшей пищи необходимо залить в посуду теплую воду с моющим средством, оставить на время, а затем удалить загрязнение мягкой губкой. Не рекомендуется применять для очистки посуды металлические щетки, ножи, скребки и аналогичные им предметы. Нельзя использовать для очистки средства, которыми можно повредить поверхность (например крупноабразивные материалы), а также щелочные моющие средства, поскольку они уничтожают блеск.

Пригорание пищи к внутренней поверхности посуды является результатом неправильно выбранного режима теплообработки, то есть:

- а) нагрева посуды и варки пищи на более сильном, чем требуется, огне. Для исключения пригорания пищи необходимо разогревать посуду на более слабом огне и готовить пищу согласно приведенным ниже правилам.
- б) недостаточного разогрева посуды или слабого нагрева при жарении продуктов.

Следует понимать, что чем дольше Вы работаете с посудой, тем легче в ней тушить без воды и жарить без добавления жира.

Для предохранения посуды от царапин рекомендуется пользоваться при приготовлении пищи деревянными лопатками и ложками. Нужно заметить, что появившиеся в результате небрежного ухода царапины на нержавеющей стали никоим образом не влияют на качество приготавливаемой пищи.

Со временем на поверхности посуды может образоваться известковый налет – так называемая котельная накинь. Подобный налёт, а также пятна от минеральных солей некоторых продуктов, легко удаляются губкой, смоченной в уксусе или в лимонном соке. Чтобы исключить образование пятен на дне посуды, соль добавляйте в горячую воду. Такие пятна совершенно безвредны и не влияют ни на вкус, ни на цвет продуктов.

Избегайте перегрева посуды! Перегрев посуды может привести к изменению цвета поверхности металла до золотистого или светло-коричневого оттенка, появлению радужных пятен. Это не является дефектом посуды и никоим образом не сказывается ни на прочности посуды, ни на свойствах приготавливаемой пищи. Для исключения изменения цвета металла необходимо более строго соблюдать правила эксплуатации посуды. Перегретая посуда должна остывть естественным путём. Не рекомендуется охлаждать посуду с помощью холодной воды. В случае, если изменение цвета всё же произошло, используйте очиститель для нержавеющей стали или подождите – со временем посуда восстановит свой первоначальный внешний вид.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОСУДЫ

### Материал

Посуда “**BergHOFF Worldwide**” изготовлена из высококачественной нержавеющей хромоникелевой стали X18H10.

Этот материал отличается высокой экологической чистотой и сохраняет прекрасный внешний вид даже после многолетнего использования. Сталь X18H10 – это исключительно жаростойкий, ударопрочный, износостойчивый, не подверженный коррозии и образованию ржавчины материал. Посуда, выполненная из нержавеющей стали, не требует особо тщательного ухода. Кроме того, с помощью многочисленных лабораторных испытаний доказано, что нержавеющая сталь обладает бактериостатичными свойствами, то есть способность бактерий с поверхностью у нержавеющей стали является наиболее низкой по сравнению с аналогичными показателями других материалов. Не случайно большинство медицинских инструментов изготавливается именно из нержавеющей стали.



### Ручки

Ручки посуды обладают низкой теплопроводностью и остаются холодными в процессе варки, что в свою очередь, исключает возможность получения ожогов. Кроме того, ручки посуды могут служить опорой для крышки, если понадобится её снять.

### Крышка

Высвобождающиеся в процессе приготовления пары конденсируются на более холодной поверхности крышки, после чего стекают на дно посуды. Этот постоянный круговорот способствует здоровому и экономичному приготовлению пищи в посуде “**BergHOFF Worldwide**”, поскольку позволяет готовить пищу, используя внутреннюю влагу и минеральные соли, содержащиеся в продуктах.

### Термодатчик

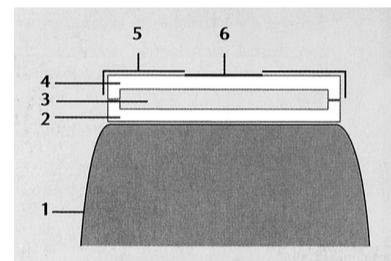
В крышку посуды “**BergHOFF Worldwide**” вмонтирован термодатчик, позволяющий выбирать правильный тепловой режим приготовления пищи. Термодатчик имеет цветовые поля и температурную шкалу и используется для контроля за приготовлением пищи (температура зелёного поля является идеальным для приготовления пищи).

### Стенки посуды

Стенки посуды “**BergHOFF Worldwide**” выполнены из листовой стали толщиной 1 мм. Они нагреваются значительно медленнее дна, поскольку нержавеющая сталь имеет меньшую теплопроводность. Зона охлаждающей стенки поддерживает необходимую температурную границу, чтобы блюдо могло дойти до готовности при минимальной тепловой обработке. Конденсационный желобок по краю налива служит для сбора конденсированной влаги.

### Дно

Дно – это наиболее важная часть посуды, которая, собственно, и даёт возможность готовить без воды и жира. В посуде используется шестислойное дно, изготовленное прессованием под давлением 1200 тонн (толстая пластина „высокотеплонпроводный алюминий, сталь, высокотеплонпроводный алюминий“ в оболочке из двух листов нержавеющей стали X18H10 и медная пластина), которое накапливает (аккумулирует) тепловую энергию в мельчайших энергетических ячейках металла, далее постепенно передавая её продукту.



Подобная конструкция дна обеспечивает быстрый нагрев посуды, равномерное распределение тепла по всей поверхности дна и долговременное сохранение достигнутой температуры, что позволяет доводить пищу до готовности после отключения плиты и, таким образом, уменьшить расход энергии. Посуда используется на всех видах плит, включая индукционные (благодаря магнитным свойствам дна).

## 3. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (“**BergHOFF Worldwide**” - правила приготовления пищи)

Необходимо учитывать, что тип плиты, диаметр конфорок и объём посуды имеют решающее значение для времени достижения необходимой температуры при приготовлении пищи. При использовании электронплиты диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр дна посуды. При использовании газовых плит рекомендуется, чтобы пламя охватывало не более 2/3 поверхности дна. В этих случаях расход тепла оптимален, а пламя не оставляет следов на посуде. При невозможности регулирования величины огня газовой плиты пользуйтесь рассекателем пламени.

### “**BergHOFF Worldwide**” – правила приготовления овощей без воды.

- Поскольку овощи на 20–80% состоят из воды, их можно готовить в собственном соку. Очищенные и нарезанные овощи кладутся в холодную кастрюлю. Необходимо помнить, что для получения безупречно приготовленной пищи, посуда должна быть заполнена на 2/3 объёма (минимум – на 1/2 объёма).
- Кастрюлю, заполненную продуктами и накрытую крышкой, подогревают на маленькой или средней конфорке при 1/4 – 1/2 максимальной интенсивности нагрева плиты в течение 3–6 минут в зависимости от размера посуды. Когда крышка кастрюли станет горячей на ощупь, нужно переключить плиту на самый слабый огонь и оставить в таком положении до конца варки. Во время приготовления не рекомендуется снимать крышку с посуды, поскольку пар может улетучиться, что, в свою очередь, приведет к нарушению оптимального режима приготовления пищи. Если это всё-же произошло, нужно добавить 1–2 столовые ложки воды.



3. Если крышка кастрюли приподнимается, то это означает, что плита работает с большей, чем необходимо для процесса приготовления пищи, мощностью. В этом случае нужно уменьшить интенсивность нагрева или отключить плиту. Процесс приготовления при этом не прерывается, поскольку благодаря массивному трёхслойному дну кастрюля способна аккумулировать количество тепла, достаточное для завершения приготовления пищи после отключения плиты.

4. Продукты кладут слоями – с таким расчетом, чтобы все они были готовы к моменту подачи блюда на стол. Последовательность закладки продуктов: свёкла, морковь, сельдерей или петрушка, капуста, лук, картофель, кабачки. Если овощи вялые или недостаточно сочные, необходимо добавить 1–4 ст. ложки воды (в зависимости от размера посуды).

5. Для улучшения круговорота тёплого влажного воздуха в блюдо, которое варится на „первом этаже” при приготовлении в кастрюле–пароварке, добавляется 1/2 стакана воды.

6. За 20–40 минут (в зависимости от объёма) посуда набирает необходимую температуру. Газовая плита отключается при показаниях термодатчика 60–75, а электроплита при показаниях термодатчика 50–70 (или наблюдайте за первым небольшим появлением пара, выходящим из–под крышки). Далее приготовление осуществляется за счёт тепла термоаккумулирующего дна и нагревого диска электрической плиты. Не открывая крышку, нужно дать готовящемуся блюду настояться ещё 10–20 минут до полной готовности. При этом внутри посуды достигается идеальная температура приготовления.

После нескольких применений Вы сможете сами определить оптимальный режим приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Очевидно, что продукты, которые не содержат внутреннюю влагу (сухие бобы, макаронные изделия) нельзя готовить без воды.

### **“BergHOFF Worldwide” правила приготовления мяса без жира.**

1. Необходимо разогреть сковороду без крышки на средней конфорке при 1/2 – 3/4 максимальной интенсивности нагрева плиты так, чтобы брызги воды начали разбегаться по дну посуды шариками, а не высыхали. Так же разогревается сковорода при жарке с добавлением жира.

2. Влажное мясо перед обжариванием обсушите кухонной салфеткой. Уложите на дно посуды подготовленное мясо и немножко прижмите его. Сковороду накройте крышкой. Можно переключить плиту на 1/2 максимальной интенсивности огня или оставить прежней. Сначала мясо пристаёт ко дну, но в процессе жарки поры закрываются, и мясо легко отстанет.

3. Через 2–3 минуты после того, как мясо хорошо обжарится с одной стороны, переверните его на другую сторону и снова прижмите его ко дну посуды. Мясо снова должно пристать ко дну сковороды. Если мясо не пристало ко дну сковороды – использовали слабый нагрев при жарении. Добавьте, если необходимо, приправы, согласно рецепта и продолжайте готовить, накрыв крышкой, ещё в течение 1–2 минут. При приготовлении нежных и мягких продуктов отключите источник тепла, а приготовливаемое блюдо под крышкой дойдёт до готовности (10 – 20 минут) за счёт тепла термоаккумулирующего дна.

4 При жарении порционных кусков их укладывают на сковороду так, чтобы между кусками были промежутки 1,5–2 см; при тесной укладке сковорода охлаждается, корочка у мяса не образуется, вследствие чего оно имеет вид и вкус вареного (корочка сохраняет сочность мяса). Если мясо жарят крупным куском, то его со всех сторон обжарить до образования на поверхности мяса тонкой румяной корочки. Затем готовьте его под крышкой согласно рецепта до полной готовности, переключив Вашу плиту на самый слабый нагрев.

Время приготовления зависит от выбранного рецепта и сорта мяса. После отключения источника тепла не открывайте крышку на посуде, дайте готовящемуся блюду настояться ещё 10–20 минут до полной готовности.



Так же обжаривают птицу и рыбу. Рыбу разрезать на две половины по позвоночной кости и отделить филе с кожей или без. Каждую половину рыбы следует разрезать на куски пополам. Рыбу готовят двумя способами: отваривают в собственном соку, закладывая в холодную посуду или обжаривают на разогретой сковороде. Филе рыбы без панировки укладывается срезом вниз на сковороду и обжаривается с одной (если рыба с кожей) или с двух сторон под крышкой по Вашему вкусу.

После приобретения практического опыта Вы сможете быстро определять оптимальный режим работы Вашей плиты и самостоятельно регулировать время приготовления жаркого, чтобы без проблем готовить низкокалорийные блюда из мяса.

### **“BergHOFF Worldwide” – правила приготовления каши.**

При варке каши крупу необходимо засыпать в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне. Газовая плита отключается при показаниях термодатчика 60–75, а электроплита при показаниях термодатчика 50–70. Не открывая крышку, нужно дать готовящемуся блюду настояться ещё 10–20 минут до полной готовности.

### **“BergHOFF Worldwide” – правила приготовления пищи на пару.**

Варка на пару выгодно отличается от традиционной тем, что при паровой варке продукты не соприкасаются с кипящей водой. Тем самым исключается вымывание из продуктов необходимых организму витаминов и минеральных веществ. Вы можете готовить пищу на пару с помощью пароварки, входящей в состав комплекта нашей посуды.

Для варки продуктов на пару необходимо залить в кастрюлю 0,5–1 ст. воды, установить на неё загруженную продуктами пароварку, накрыть крышкой или миской, поставить на плиту и довести воду до кипения. При этом водяные пары из кастрюли проникают через отверстия в верхнюю часть посуды, заполненную продуктами, и благодаря постоянной циркуляции нагревают и размягчают их. Овощи, сваренные на пару, по вкусу и аромату более приближаются к свежим, чем овощи, сваренные в воде. Кроме того, продукты вкуснее, питательнее, менее водянисты и не развариваются.

## **ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

На все изделия “BergHOFF Worldwide” распространяются гарантийные обязательства, определяемые в соответствии с законодательством стран – дистрибутеров. Гарантийный срок эксплуатации исчисляется со дня продажи товара через розничную торговую сеть.



Обмен или ремонт товаров, имеющих скрытые производственные дефекты и дефекты материала, выявленные в процессе эксплуатации, производятся организацией, осуществляющей продажу.

Гарантия не распространяется на:

Повреждения, возникшие в результате неправильного использования: перегрева, падения изделия или преднамеренной поломки, а также на термодатчик.

Внешние изменения, возникшие в результате обычного применения, если они не влияют на функциональные свойства посуды (вмятины и царапины).

Крышку с термодатчиком запрещается мыть в посудомоечной машине и использовать в духовом шкафу! При поступлении с завода датчик закручен не очень туго. Это нормально. Не пытайтесь сильно затянуть датчик – на нём внутри образуется маленькая трещинка, невидимая невооруженным глазом. Затем начинается подтекание, и он может сломаться.

Магазин-импортёр в Ашдоде: Ул. Эвен Эзра 23, Центр Парк (напротив каньона Лев Ашдод)  
Тел: 08-8543766, Факс: 08-8655731. [www.berghoff.co.il](http://www.berghoff.co.il), [www.berghoff.org.il](http://www.berghoff.org.il)